***Minis aubergines farcies***

***Pour 4 personnes***

4 minis aubergines

4 pétales de tomates séchées

1 gousse d'ail

1 cuil à café de câpres

4 à 6 feuilles de basilic selon leur taille

1 cuil à café de pignon de pin

35g de feta

Parmesan

Portez un grand volume d'eau à ébullition.

Lavez les aubergines, coupez-leurs la tête et évidez-les. Plongez les aubergines dans l'eau bouillante et laissez-les 10 minutes, après quoi, sortez-les de l'eau et égouttez-les.

Préchauffez le four à 200°C.

Epluchez et hachez la gousse d'ail.

Coupez  la chair des aubergines en petits morceaux, puis faites-les revenir avec la gousse d'ail dans un filet d'huile d'olive.

Ciselez les feuilles de basilic et les pétales de tomates séchées, coupez la feta en morceaux.

Dans un bol mélangez les morceaux d'aubergine avec les tomates séchées, les pignons, les câpres, le basilic et la feta.

Garnissez les aubergines avec cette farce, déposez-les dans un plat à gratin, parsemez-les généreusement de parmesan râpé et enfournez à 200°C pendant 20 minutes.